Marktbericht vom 31. August 2016

☺ **Aktuelles aus der Region** Sommer-Portulak, Mini Kiwi, Mini Zitronen-Gurken, Baby Kale Mischung, Blattsalat „Hipster“

☺ **Neu** Catalogna, Cavolo Nero, Feigen Noire de Caromb, Kartoffeln La Ratte (ab Freitag), Kerbelwurzel, Tomaten Peretti SUGO

☹ **Saisonende** Gelbe Wassermelonen, Tafelorangen Europa, Stachelbeeren

Aktuelles vom Markt

SURCHOIX Blattsalat „Hipster“ Für alle, die es noch nicht wissen: Unsere schonend von Hand gezupften Surchoix Blattsalate werden jede Nacht bei uns im Haus frisch gewaschen und Sie erhalten einen perfekt gerüsteten Blattsalat, wie Sie ihn selbst nicht besser hinbekommen würden. Nicht behandelt, begast oder sonst was, sind diese Salate für den Tagesgebrauch gedacht. Neu im Sortiment präsentieren wir Ihnen einen Blattsalat mit würziger Schweizer Brunnenkresse und herzhaftem klein gezupftem Kale. Eine Mischung für Hipster halt… Unser gesamtes Surchoix-Sortiment finden Sie hier. Flexibel bestellbar bis 24.00h.

Baby Kale Mischung Wenn Ihre Gäste vom Kale noch nicht genug haben, empfehlen wir Ihnen die Baby Kale-Mischung von den Birmenstorfer Salatgöttern Käser. Drei bis vier zarte Mini-Federkohl-Arten (rot, grün und gefiedert), die Ihrem Salatbuffet einen fulminanten Wumms bescheren.

Eierschwämme und Steinpilze Seit langem können wir Ihnen diese Woche wieder einen stabilen Preis garantieren. Die Eierschwämme sind mit unter 10 Franken sportlich unterwegs, die Steinpilze tummeln sich unter 35 Franken und die Qualität passt. Was will man mehr. Bei den Eierschwämmen haben Sie wie immer die Möglichkeit eine extra kleine Kalibrierung zu bestellen. Einfach deutlich auf der Bestellung vermerken und ein wenig tiefer ins Portemonnaie greifen.

La Ratte Kartoffeln Da mussten sich die frankophilen Kartoffelfans lange gedulden. Ende dieser Woche wurden uns die ersten Eingänge dieser edlen Kartoffel, die übrigens nichts mit Ratten zu tun hat, versprochen. Zwar muss man mit dem Strafzoll leben, das nussige Aroma dieser alten Sorte macht diesen Ärger aber schnell wieder wett. Unser neuer regionaler Produzent (haben Sie den Unterschied bemerkt?) der Standardsorten Agria und Charlotte wird die Ratte übrigens in den nächsten Wochen bei sich in der Ostschweiz aus dem Boden holen. Wir sind gespannt wie die Flitzebögen und geben Bescheid sobald es soweit ist.

Kerbelwurzel Danke Stefan für die Herausforderung! Wir vermelden nun nach deinem Wunsch die ersten Ankünfte der beliebten nussig-süssen Wurzel. Ende September wird sich die Kerbelwurzel, die zum edelsten (und teuersten) gehört, was die Wurzelwelt anzubieten hat, häufiger auf dem Markt tummeln. Aktuell sind die Ankünfte aus Frankreich noch unregelmässig. Am besten telefonisch anfragen.

Sommer-Portulak Der gemeine Portulak ist ein wirkliches Finöggeli. Zu heiss mag er nicht, zu nass will er nicht. Dem kann man es wirklich nie Recht machen… Noch seltener als der Portulak und nur für kurze Zeit erhältlich ist die festblättrige Sommer-Variante. Fleischiger in der Struktur und nicht so zerbrechlich und empfindlich wie die sensible Diven-Variante. Das bekommt man nicht alle Tage.

Mini Zitronengurken, Melothrias Ernst Kämpf hat seine Nase mal wieder im Wind und präsentierte uns freudestrahlend die erste Ausbeute seiner Mini Zitronen-Gurken. Von Koppert kennt man dieses Produkt unter dem Namen Pebquenos. Offiziell nennt man sie Melothrias. Knackig, spritzig und ein grandioser Eyecatcher. Die Mengen sind begrenzt und eine Vorbestellung macht daher Sinn.

Mini Kiwi Sie könnten, zusammen mit den oben beschriebenen Mini-Gurken, als Zwillinge durchgehen. Endlich wieder aus dem Thurgau erhältlich, unserem zweitliebsten Kanton. Derzeit das definitiv süsseste und dekorativste Produkt auf dem Markt.

Orangen Blond Ziemlich widerstandsfähig waren sie diese Spanier und hielten sich tapfer wie die Schwinger im Ring. Jetzt ist aber defintiv finito und der Markt leer filetiert. Nun kommt die Zeit, in der wir die Regionalität aussen vor lassen und uns den Südafrikanern zuwenden müssen. Durch den Transport per Schiff kann sich die CO2-Bilanz jedoch sehen lassen.

Preiselbeeren frisch Preiselbeeren gibt es nicht nur aus dem Glas oder in tiefgekühlter Form imfall! Aus dem schönen Schweden erhalten wir auf diesen Freitag frische wilde Preiselbeeren. Bei diesen Früchten handelt es sich um eine Unterart der Heidelbeere. Verwechslungsgefahr besteht mit den Cranberrys, diese werden nämlich vielfach als Kulturpreiselbeere bezeichnet. Diese heissen zu Deutsch wiederum Grossfrüchtige Moosbeeren. Da haben wir wieder was gelernt.

Quitten Don’t touch it! Die erste Palette mit grasgrünen Quitten aus Frankreich stand heute schamlos in der Markthalle rum und drehte Däumchen. Geht’s noch? Liebe Quitten, kommt doch bitte erst wieder, wenn ihr uns eine gesündere Gesichtsfarbe präsentieren könnt. Mit unserem tiefgekühlten Quittenmark, das Roman Treichler letztes Jahr mit den besten Früchten für uns produziert hat, haben wir aber eine gute Alternative für alle Quitten-Fans an Lager. In den nächsten Tagen sollten die ersten geniessbaren Früchte aus der Türkei eintreffen. Der Regionalität zuliebe, bitten wir aber noch um ein wenig Geduld. Hier geht es zu weiteren quittigen Infos.